

À la carte

Salate und kleine Speisen

Salads and small dishes

- Klassische Gemüse- und Blattsalate mit Sprossen, jungen Tomaten und Pinienkernen  € 9,50
Classic salad of vegetables, leaves and sprouts with baby tomatoes and pine nuts
A, C, G, L, M, O
- „Fitnesssalat“ - Großer gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen und gerösteten Kürbiskernen € 19,50
„Fitness salad“ - Large, mixed salad with grilled chicken breast slices and roasted pumpkin seeds
A, C, G, L, M, O
- Gegrillte Aubergine mit grünem Spargel und geflammtem Ziegentopfen  € 19,50
Grilled aubergine with green asparagus and flamed goats milk curd
C, G, L, O
- Gebratene Riesengarnelen mit mariniertem Wildkräutersalat, Zitronenvinaigrette und eingelegter Paprika € 26,00
Fried king prawns with marinated wild herb salad, lemon vinaigrette and pickled pepper
G, L, O, M, R
- Caesar Salat mit gebratenen Hühnerstreifen, Speck und Parmesan € 19,50
Caesar salad with fried chicken breast strips, bacon and Parmesan cheese
A, C, D, F, G, M

Suppen

Soups

- Hühnersuppeneintopf mit Gemüse, Nudeln und Schnittlauch € 12,00
Chicken consommé with vegetables, noodles and chives
A, C, G, L, O

Süßkartoffel - Curryschaumsuppe mit Pilztascherln  € 12,00
Sweetpotato-curry foam soup with mushroom ravioli
H, L, M, O


Consommé vom Tafelspitz mit Frittaten oder Grießnockerl € 9,00
Tafelspitz beef consommé with pancake strips or semolina dumplings
A, C, G, L, O

Herzhafte Gulaschsuppe nach Großmutter's Art € 9,50
Savoury goulash soup „Granny's style“
A, C, G, L, O


Zwischengerichte


Intermediate courses

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel, confiertem Wiesenchampignon,
Estragon und Pecorino  € 25,00
Tagliatelle with black truffle, confit field mushroom, tarragon and
Pecorino cheese
A, C, G, L, O

Spaghetti mit Chili, getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan  € 18,00
Spaghetti with chili, dried tomatoes, rocket salad and
Parmesan cheese
A, C, G, L, O

- zusätzlich mit Riesengarnelen € 26,00
- additionally with king prawns
B

Gemüsecurry „Massaman“ mit Erdnuss, Ananas, Koriander € 25,00
und Basmati Reis 
„Massaman“ vegetable curry with peanut, pineapple, coriander and
basmati rice
E, F, H, O

Gerösteter Sellerie mit Haselnuss, Amalfi Zitrone und Wasserkresse € 19,00

Roasted celery with hazelnut, Amalfi lemon and watercress
H, L, M, O

Geklopftes Carpaccio vom Tiroler Premiumrind mit Rucola,
Amalfi Zitronen, Pinienkernen und Grana Padano € 26,00
Pounded carpaccio of Tyrolean premium beef with rocket salad, Amalfi
lemons, pine nuts and Grana Padano cheese
C, G, H, M

Clubsandwich mit gebratenem Speck, Ei, Hühnerbrust und Pommes € 19,00
Club sandwich with bacon, egg, chicken breast and French fries
A, C, G, O, M

Hauptgerichte

Main menu

Fischgerichte

Fish courses

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Meeresfrüchtersisotto,
jungen Tomaten und grünem Spargel € 38,00
Fried fillet of sea bass with seafood risotto, baby tomatoes
and green asparagus
A, B, C, D, G, L, O, R

Filet vom Atlantik Steinbutt mit Petersilie, Kaffee Beurre Blanc,
wildem Brokkoli und Trüffelmousseline € 38,00
Fillet of Atlantic turbot with parsley, coffee beurre blanc,
wild broccoli and truffle mousseline
A, C, D, G, L, O

Gebratener Hummerschwanz mit jungem Spinat,
Kalbshaxenravioli und Krustentierschaum € 42,00
Fried lobster tail with baby spinach, knuckle of veal ravioli
and shellfish foam
A, B, C, D, G, L, O, R

Fleischgerichte

Meat courses

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Wildpreiselbeeren und
Petersilienkartoffeln € 36,00
„Wiener Schnitzel“ of veal with wild cranberries and
parsley potatoes
A, C, G

Gekochter Tafelspitz vom Almochen € 32,00
mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Rahmspinat und Röstkartoffeln
Tafelspitz boiled Alpine beef with apple horseradish, chive sauce,
creamed spinach and roast potatoes
A, C, G, L, M, O

Cheeseburger vom Almrind mit Vollkornbrot, Bergkäse, € 29,00
gebratenen Zwiebeln, Chilimajo und Süßkartoffelpommes
Cheeseburger made from Alpine beef with wholemeal bread,
mountain cheese, fried onions, chili mayonnaise and sweet potato fries
A, C, G, H, L, M, O

Unsere Steaks

Our steaks

Kotelett vom Tiroler Biokalb € 38,00
Cutlet of Tyrolean organic calf

Filet vom Alpenrind € 42,00
Fillet of Alpine beef

Dry aged Rib Eye Steak € 40,00
Dry aged Rib Eye Steak

Mit Beilagen nach Wahl / With side dishes of your choice

Kartoffelgratin Potato gratin G	Pommes French fries A	Süßkartoffelpommes Sweet potato fries A	Bohnen Green beans G
Kräuterbutter Herb butter G, M	Sauce Bernaise Sauce Bernaise C, G, O	Grillgemüse Grilled vegetables G	Pfeffersauce Pepper sauce G, L, O

Dessert und Käse

Dessert and cheese

Cremiger Kokosmilchreis mit Mango, Pandan und Cashewkernen 	€ 16,00
Creamy coconut rice with mango, pandan and cashews H, O	
Schokoladentarte mit Popcorneis und Banane 	€ 16,00
Chocolate tart with popcorn ice cream and banana A, C, G, H, O	
Cheesecake mit Heidelbeeren, Kaffee und Karamell 	€ 16,00
Cheesecake with blueberries, coffee and caramel A, C, G, H, O	
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus 	€ 16,00
„Kaiserschmarrn“ – Caramelised pancake strips with stewed plums and apple sauce A, C, G, O	
Gereifter Rohmilchkäse mit hausgemachtem Chutney und Trüffelhonig 	klein / small € 16,00 groß / large € 24,00
Mature unpasteurised cheese with chutney and truffle honey A, G, H, M	

Lebensmittelkennzeichnung

Food labeling

In diesem Menü sind Allergene in sämtlichen Gerichten nach dem Lebensmittelgesetz mit einem Buchstabencode ausgewiesen. Vegetarische Speisen sind mit dem Symbol  gekennzeichnet, vegane Speisen mit .

In this menu allergens in all dishes are identified with a letter code according to the food law. Vegetarian dishes are marked with the symbol , vegan dishes with .

A Gluten *Gluten*

B Krebstiere *Shellfish*

C Ei *Egg*

D Fisch *Fish*

E Erdnuss *Peanuts*

F Soja *Soy*

G Milch *Milk*

H Schalenfrüchte *Edible nuts*

L Sellerie *Celery*

M Senf *Mustard*

N Sesam *Sesame*

O Sulfite *Sulphites*

P Lupine *Lupine*

R Weichtiere *Molluscs*

Genießen mit gutem Gewissen Cuisine with a clear conscience

Das Inter Alpen-Hotel Tyrol steht für Hoch. Genuss. Pur. Dem Genuss schenken wir besonders viel Hingabe und achten bei der Auswahl der Lieferanten und Produkte auf beste Qualität. Diese Qualität in Verbindung mit dem professionellen Handwerk unseres erfahrenen Küchenteams und der Liebe zum Detail lässt tagtäglich köstliche Gerichte entstehen. Denn schon im 17. Jahrhundert schrieb Heinrich Hinsch, „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“.

Inter Alpen-Hotel Tyrol stands for Pure. Alpine. Luxury. We prioritise your culinary pleasure very highly, selecting only the best suppliers and products to guarantee the very best quality. This quality, the professional craftsmanship invested by a highly-experienced kitchen team, and a keen eye for detail, guarantee the creation of delicious dishes on a daily basis. In the 17th century Heinrich Hinsch had this to say: „Food and drink are what keep body and soul intact“.

Hier finden Sie eine Auswahl unserer regionalen Partner Here is a selection of our regional suppliers

Genusswelt Winkler – Ötztal Bahnhof / Frischdienst Kofler – Landeck

Mit täglich frischem Obst und Gemüse versorgen uns die Genusswelt Winkler und Frischdienst Kofler aus dem Tiroler Oberland. Von Hall bis Haiming liegen die Felder, von denen das reichhaltige Sortiment der beiden langjährigen Lieferanten stammt.

Every day, two fresh food businesses, Genusswelt Winkler and Kofler, supply us with fresh fruit and vegetables sourced from growers in the Tyrolean Oberland region. Our long-standing suppliers deliver a rich assortment of fayre cultivated on fields from Hall to Haiming.

Bienenhof Zillertal – Strass im Zillertal

Die Honigmanufaktur der Familie Eberharter besteht schon seit mehr als 30 Jahren. Der naturbelassene Honig wird vollreif geerntet, kalt geschleudert und von Hand abgefüllt.

The Eberharter family has been making honey here for over 30 years. The natural, untreated honey is collected at full maturity, cold-hurled, and the jars are filled by hand.

Leutascher Fischerei – Leutasch

Nur acht Kilometer vom Inter Alpen-Hotel Tyrol entfernt, befindet sich die Leutascher Fischerei, von der wir unsere Gebirgsforellen und Bachsaiblinge beziehen.

Our alpine and brook trout are sourced from the Leutasch Weidachsee fishing lake, just eight kilometres from the Inter Alpen-Hotel Tyrol.

Fisch Peer – Markthalle Innsbruck

Maritime Spezialitäten werden von der Innsbrucker Markthalle zu uns geliefert. Der Fisch lässt sich bis zu seinem Gewässer zurückverfolgen und wird nur aus nachhaltiger Fischerei bezogen.

Maritime specialities are delivered straight to us from Innsbruck market hall. The fish can be traced back to their original maritime waters and only drawn from sources adhering to environmentally sustainable fishing methods.

Produkte aus Übersee

Um all die raffinierten Köstlichkeiten zu kreieren, werden darüber hinaus Produkte aus Übersee benötigt. Unternehmen wie Transgourmet und Eurogast Grissemann versorgen unsere Küche mit Spezialitäten aus aller Welt. Die Qualitätsmerkmale werden stets streng kontrolliert und nur hochwertigste Ware findet den Weg auf Ihren Teller.

The creation of deliciously sophisticated culinary treats sometimes demands exquisite ingredients from abroad. Transgourmet and Eurogast Grissemann provide our kitchens with specialities from all around the world. Quality hallmarks are subject to strict and constant scrutiny – and only goods of supreme quality will ever find their way onto your plate.

À la carte – Haiming

À la carte produziert seit über 25 Jahren Tiroler Fleischspezialitäten nach herkömmlicher Methode und das Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch, welches wir bestellen, stammt ausschließlich von österreichischen Lieferanten.

À la carte has been using traditional methods to produce Tyrolean meat specialities for over 25 years. The pork, beef and chicken meat we order is only sourced from Austrian suppliers.